

GIUDIZI

PROGETTO TECNICO		MASSIMO 70 PUNTI				DUSSMAN				PELEGRINI			
1. PROGETTO DEFINITIVO OPERE DI RISTRUTTURAZIONE centro cottura De Gasperi e Nido Brodolini		PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 20 PUNTI				GIUDIZIO COMMISSARI				GIUDIZIO COMMISSARI			
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE E PUNTEGGIO	Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA	COMMENTO	Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA	COMMENTO
1.1. Analisi del progetto e dei documenti costituenti: valutazione completezza e chiarezza. Comparazione con i presupposti e le specifiche tecniche richieste	Analisi generale e specifica del progetto con valutazione degli elementi chiarificativi e l'assenza di dubbi in fase di realizzazione.	2	D	0,7	0,6	0,7	0,66	Quasi discreta la completezza degli elementi progettuali , la realizzabilità del progetto e l'impostazione progettuale e autorizzativa	0,7	0,8	0,8	0,76	Quasi buona la completezza degli elementi progettuali , la realizzabilità del progetto e l'impostazione progettuale e autorizzativa
1.2. Soluzioni proposte per la gestione di percorsi di persone e merci: analisi interferenze, punti critici e soluzioni	Valutazione lay-out proposto con attenzione ai percorsi, ai vincoli strutturali esistenti e agli elementi migliorativi e alle proposte.	3	D	0,7	0,7	0,7	0,7	Complessivamente discreto per la fattibilità delle proposte e le soluzioni migliorative prospettate	0,8	0,8	0,8	0,8	Complessivamente buono per la fattibilità delle proposte e le soluzioni migliorative prospettate
1.3. Soluzioni proposte per la salubrità e sicurezza dei luoghi e dei processi produttivi	Valutazione delle proposte per il miglioramento dei luoghi di intervento in termini di sicurezza ambientale e in generale salubrità.	3	D	0,6	0,6	0,6	0,6	Più che sufficiente fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate	0,7	0,7	0,7	0,7	Discreta fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate
1.4. Lay-out di progetto e attrezzature: valutazione funzionalità ergonomie e attinenza normativa	Valutazione lay-out ma in termini di attrezzature e soluzioni proposte per il miglioramento produttivo e la sicurezza	4	D	0,9	0,9	0,9	0,9	Complessivamente ottimo per la fattibilità delle proposte e le soluzioni in merito ad attrezzature e logistica	0,9	0,9	0,9	0,9	Complessivamente ottimo per la fattibilità delle proposte e le soluzioni in merito ad attrezzature e logistica
1.5. Efficienza impiantistica	Valutazione delle soluzioni proposte nel progetto che garantiscano un'efficienza impiantistica, una durabilità nel tempo e il pieno rispetto della legislazione vigente e delle norme tecniche specialistiche più in uso.	3	D	0,6	0,6	0,6	0,6	Più che sufficiente il rispetto progettuale, le soluzioni proposte e l'efficienza impiantistica	0,6	0,6	0,6	0,6	Più che sufficiente il rispetto progettuale, le soluzioni proposte e l'efficienza impiantistica
1.6. Valutazione del ciclo vita relativamente alle attrezzature produttive e in generale agli ambienti	Applicazione della legge sui CAM in generale e nella ristorazione	3	D	0,5	0,5	0,5	0,5	Proposta sufficiente rispetto a quanto richiesto	0,5	0,5	0,5	0,5	Proposta sufficiente rispetto a quanto richiesto
1.7. Nido Brodolini: valutazione delle proposte di adeguamento e di efficientamento della struttura	Valutazione delle soluzioni proposte presso il Nido Brodolini	2	D	0,7	0,6	0,6	0,63	Complessivamente le soluzioni proposte sono molto più che sufficienti	0,8	0,9	0,8	0,83	Complessivamente le soluzioni proposte sono molto buone



2. CENTRI DI CONSUMO - ARREDI AREE DI RIGOVERNO / REFETTORI / SELF SERVICE				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 2 PUNTI				GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO	GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE E PUNTEGGIO	Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA		Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA					
2.1. Attrezzature ed arredi ritenuti necessari per le aree di rigoverno, i refettori ed il self service	Valutazione delle soluzioni che l'Impresa ritiene opportune per allestire i locali di rigoverno e delle tempistiche di allestimento	2	D	0,9	0,9	0,9	0,9	Proposta ottima	0,9	0,9	0,9	0,9	Proposta ottima				
3. CENTRO COTTURA SOSTITUTIVO				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 2 PUNTI				GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO	GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE E PUNTEGGIO			PUNTEGGIO					PUNTEGGIO						
3.1. Centro cottura sostitutivo e sue caratteristiche, garantito per l'intero periodo dell'appalto.	Copertura per l'intera durata dell'appalto con unico centro di emergenza = 0,5 punti	2	T														
L'Impresa non potrà proporre più di tre centri cottura di emergenza	Copertura per l'intera durata dell'appalto con 2 centri cottura = 0,25 punti																
	Copertura per l'intera durata dell'appalto con 3 centri cottura: 0 punti						0,5					0,5					
	Settore produttivo: -Esclusivamente scolastico = 0,5 punti -Scolastico ed altri (specificare) = 0,25 punti -Solo diversi dallo scolastico = 0						0,5					0,25					
	Distanza -0-10 km = 0,5 punti -10-20 km = 0,25 punti -20-30 km = 0 punti						0					0,25					
	Potenzialità produttiva residua (come previsto all'art. 25 del disciplinare) ≥1300 pasti = 0,5 punti < 1300 pasti = 0 punti						0,5					0,5					
4. Manutenzioni locali, impianti, arredi ed attrezzature				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 2 PUNTI				GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO	GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE E PUNTEGGIO	Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA		Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA					
4.1. Piano di manutenzione preventiva	Cronoprogramma specifico e descrizione degli interventi da svolgere sulle diverse tipologie di attrezzature presenti nei centri di produzione e distribuzione	1	D	0,8	0,8	0,8	0,8	Buona fattibilità delle proposte e concretezza delle soluzioni	0,8	0,9	0,9	0,86	Quasi ottima fattibilità delle proposte e concretezza delle soluzioni				
4.2. Piano di manutenzione preventiva di locali, impianti, arredi	Cronoprogramma specifico e descrizione degli interventi preventivi da svolgere per l'ottimale conservazione delle strutture di competenza dell'Impresa	1	D	0,7	0,7	0,7	0,7	Discreta fattibilità delle proposte e concretezza delle soluzioni	0,7	0,7	0,7	0,7	Discreta fattibilità delle proposte e concretezza delle soluzioni				

M. J. P. P.

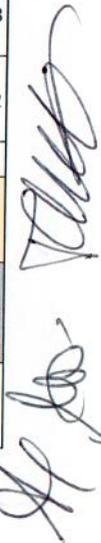
5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO NELLE DIVERSE FASI OPERATIVE				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 13 PUNTI				GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO	GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE E PUNTEGGIO	Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA		Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA					
5.1. Consegna delle derrate alimentari	Modalità organizzative di consegna delle derrate alimentari in funzione della capacità di stoccaggio dei magazzini	2	D	0,6	0,6	0,6	0,60	Più che sufficienti le modalità organizzative proposte	0,5	0,5	0,5	0,5	Sufficienti le modalità organizzative proposte				
5.2. Tipo e numero di automezzi per i servizi di veicolazione dei pasti	Caratteristiche degli automezzi sia di proprietà che di terzi che si prevede di utilizzare (ad esclusione dell'automezzo di riserva richiesto da CSA)	4	D	0,7	0,6	0,6	0,63	Complessivamente le caratteristiche degli automezzi proposti sono molto più che sufficienti	0,6	0,7	0,7	0,66	Complessivamente le caratteristiche degli automezzi proposti sono quasi discrete				
5.3. Piano dei trasporti dei pasti da consumare nei centri di distribuzione e dei pasti ai domicili	Per ciascun automezzo, il percorso definito e le tempistiche	4	D	0,7	0,6	0,7	0,66	Quasi discrete le soluzioni prospettate	0,6	0,6	0,7	0,63	Molto più che sufficienti le soluzioni prospettate				
5.4. Disinfestazione e derattizzazione	Il piano di disinfestazione e derattizzazione, comprensivo di tutte le informazioni relative alla frequenza degli interventi per ogni sede di produzione e somministrazione	3	D	0,7	0,7	0,7	0,7	Discreta la proposta di piano di disinfestazione e derattizzazione	0,7	0,7	0,7	0,7	Discreta la proposta di piano di disinfestazione e derattizzazione				
6. INIZIATIVE A SUPPORTO				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 5 PUNTI				GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO	GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE E PUNTEGGIO	Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA		Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA					
6.1. Progetti didattico-educativi da svolgere in ambito scolastico	Iniziative didattico-educative finalizzate a migliorare l'accettabilità del pasto (ed in particolare dei piatti "difficili") e a ridurre gli sprechi in mensa, a promuovere una maggiore sensibilità al tema dei rifiuti e all'acquisizione di sane abitudini alimentari	2	D	0,9	0,9	0,9	0,9	Proposta ottima	0,7	0,7	0,8	0,73	Proposta decisamente discreta				
6.2. Iniziative per la gestione delle eccedenze e la riduzione dei rifiuti	Destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e azioni per il recupero del cibo/alimenti somministrati e non consumati dagli utenti del servizio con particolare attenzione alle necessità del territorio di Muggiò	2	D	0,7	0,7	0,7	0,7	Proposta discreta	0,7	0,7	0,7	0,7	Proposta discreta				
6.3. Sistemi di valutazione della qualità percepita	Dovranno essere proposti sistemi di valutazione della qualità percepita attuabili ed innovativi	1	D	0,8	0,8	0,8	0,8	Proposta buona	0,9	0,8	0,8	0,83	Proposta decisamente buona				




7. RISORSE UMANE				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 23 PUNTI				GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO	GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE E PUNTEGGIO	Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA		Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA					
7.1. Organico direttivo previsto	Direttore del servizio	2	D	0,7	0,8	0,7	0,73	Più che discreta rispondenza alle esigenze del servizio	0,9	0,9	0,9	0,9	Ottima rispondenza alle esigenze del servizio				
	Dietista, impiegato	1	D	0,7	0,8	0,8	0,76	Quasi buona rispondenza alle esigenze del servizio	0,9	0,9	0,9	0,9	Ottima rispondenza alle esigenze del servizio				
7.2. Organico responsabile previsto presso le cucine	Capo cuoco centro cottura	2	D	0,3	0,3	0,3	0,3	Proposta molto inferiore allo standard richiesto	0,8	0,8	0,9	0,83	Proposta più che buona rispetto agli standard richiesti				
	Cuoco cucina asilo nido	1	D	0,7	0,7	0,7	0,7	Proposta abbastanza in linea con lo standard richiesto	0,7	0,7	0,7	0,7	Proposta abbastanza in linea con lo standard richiesto				
7.3. Organizzazione del personale presso le cucine	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale presente in ciascuna sede di produzione pasti (cuochi, aiuto cuochi, addetti mensa, autisti)	6	D	0,8	0,7	0,7	0,73	Più che discreta rispondenza delle proposte alle esigenze del servizio	0,9	0,8	0,8	0,83	Più che buona rispondenza delle proposte alle esigenze del servizio				
7.4. Organizzazione del personale dedicato alla veicolazione dei pasti ai centri di consumo ed ai domicili	Descrizione dell'organizzazione degli autisti previsti per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica e sociale	2	D	0,8	0,8	0,8	0,8	Buona rispondenza alle esigenze del servizio	0,8	0,8	0,8	0,8	Buona rispondenza alle esigenze del servizio				
7.5. Organizzazione del personale presso le sedi di consumo pasti	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale addetto alla distribuzione dei pasti (addetti mensa) per ciascuna sede	6	D	0,5	0,5	0,5	0,5	Sufficiente rispondenza delle proposte alle esigenze del servizio	0,8	0,9	0,9	0,86	Quasi ottima rispondenza delle proposte alle esigenze del servizio				
7.6. Sistemi di riduzione del turn over	Sistemi adottati per garantire il minimo turn over del personale assunto.	2	D	0,8	0,8	0,8	0,8	Buone le soluzioni prospettate	0,5	0,5	0,5	0,5	Sufficienti le soluzioni prospettate				
7.7. Gestione dell'emergenza risorse umane	Descrizione delle modalità di gestione delle emergenze legate al personale di produzione e distribuzione	1	D	0,7	0,7	0,7	0,7	Discrete le soluzioni prospettate	0,7	0,7	0,7	0,7	Discrete le soluzioni prospettate				
8. OFFERTE MIGLIORATIVE				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 3 PUNTI				GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO	GIUDIZIO COMMISSARI				COMMENTO
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE E PUNTEGGIO	Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA		Comm 1	Comm2	Comm 3	MEDIA					
8.1. Proposte di miglioramento	Indicare proposte innovative ritenute per l'impresa, d'impatto positivo ai fini dei servizi previsti nel Capitolato d'Appalto	3	D	0,9	0,9	0,9	0,9	Proposta ottima	0,6	0,6	0,6	0,6	Proposta più che sufficiente				

PUNTEGGI

PROGETTO TECNICO		MASSIMO 70 PUNTI			DUSSMAN			PELEGRINI		
1. PROGETTO DEFINITIVO OPERE DI RISTRUTTURAZIONE centro cottura De Gasperi e Nido Brodolini		PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 20 PUNTI								
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	Massimo	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO
1.1. Analisi del progetto e dei documenti costituenti: valutazione completezza e chiarezza. Comparazione con i presupposti e le specifiche tecniche richieste	Analisi generale e specifica del progetto con valutazione degli elementi chiarificativi e l'assenza di dubbi in fase di realizzazione.	2	D	0,76	0,66	0,86	1,72	0,76	1	2
1.2. Soluzioni proposte per la gestione di percorsi di persone e merci: analisi interferenze, punti critici e soluzioni	Valutazione lay-out proposto con attenzione ai percorsi, ai vincoli strutturali esistenti e agli elementi migliorativi e alle proposte.	3	D	0,8	0,7	0,87	2,61	0,8	1	3
1.3. Soluzioni proposte per la salubrità e sicurezza dei luoghi e dei processi produttivi	Valutazione delle proposte per il miglioramento dei luoghi di intervento in termini di sicurezza ambientale e in generale salubrità.	3	D	0,7	0,6	0,85	2,55	0,7	1	3
1.4. Lay-out di progetto e attrezzature: valutazione funzionalità ergonomie e attinenza normativa	Valutazione lay-out ma in termini di attrezzature e soluzioni proposte per il miglioramento produttivo e la sicurezza	4	D	0,9	0,9	1	4	0,9	1	4
1.5. Efficienza impiantistica	Valutazione delle soluzioni proposte nel progetto che garantiscano un'efficienza impiantistica, una durabilità nel tempo e il pieno rispetto della legislazione vigente e delle norme tecniche specialistiche più in uso.	3	D	0,6	0,6	1	3	0,6	1	3
1.6. Valutazione del ciclo vita relativamente alle attrezzature produttive e in generale agli ambienti	Applicazione della legge sui CAM in generale e nella ristorazione	3	D	0,5	0,5	1	3	0,5	1	3
1.7. Nido Brodolini: valutazione delle proposte di adeguamento e di efficientamento della struttura	Valutazione delle soluzioni proposte presso il Nido Brodolini	2	D	0,83	0,63	0,75	1,5	0,83	1	2
					DUSSMAN			PELEGRINI		
2. CENTRI DI CONSUMO - ARREDI AREE DI RIGOVERNO / REFETTORI / SELF SERVICE		PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 2 PUNTI								
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	Massimo	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO
2.1. Attrezzature ed arredi ritenuti necessari per le aree di rigoverno, i refettori ed il self service	Valutazione delle soluzioni che l'Impresa ritiene opportune per allestire i locali di rigoverno e delle tempistiche di allestimento	2	D	0,9	0,9	1	2	0,9	1	2



					DUSSMAN			PELEGRINI			
3. CENTRO COTTURA SOSTITUTIVO					PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 2 PUNTI						
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	Massimo	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	
3.1. Centro cottura sostitutivo e sue caratteristiche, garantito per l'intero periodo dell'appalto.	Copertura per l'intera durata dell'appalto con unico centro di emergenza = 0,5 punti	2	T								
L'impresa non potrà proporre più di tre centri cottura di emergenza	Copertura per l'intera durata dell'appalto con 2 centri cottura = 0,25 punti										
	Copertura per l'intera durata dell'appalto con 3 centri cottura: 0 punti						0,5		0,5		
	Settore produttivo: - Esclusivamente scolastico = 0,5 punti - Scolastico ed altri (specificare) = 0,25 punti - Solo diversi dallo scolastico = 0						0,5		0,25		
	Distanza - 0-10 km = 0,5 punti - 10-20 km = 0,25 punti - 20-30 km = 0 punti						0		0,25		
	Potenzialità produttiva residua (come previsto all'art. 25 del disciplinare) ≥1300 pasti = 0,5 punti <1300 pasti = 0 punti					0,5		0,5			
4. Manutenzioni locali, impianti, arredi ed attrezzature					PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 2 PUNTI						
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	Massimo	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	
4.1. Piano di manutenzione preventiva	Cronoprogramma specifico e descrizione degli interventi da svolgere sulle diverse tipologie di attrezzature presenti nei centri di produzione e distribuzione	1	D	0,86	0,8	0,93	0,93	0,86	1	1	
4.2. Piano di manutenzione preventiva di locali, impianti, arredi	Cronoprogramma specifico e descrizione degli interventi preventivi da svolgere per l'ottimale conservazione delle strutture di competenza dell'impresa	1	D	0,7	0,7	1	1	0,7	1	1	

					DUSSMAN			PELLEGRINI		
5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO NELLE DIVERSE FASI OPERATIVE					PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 13 PUNTI					
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	Massimo	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO
5.1. Consegna delle derrate alimentari	Modalità organizzative di consegna delle derrate alimentari in funzione della capacità di stoccaggio dei magazzini	2	D	0,6	0,6	1	2	0,5	0,83	1,66
5.2. Tipo e numero di automezzi per i servizi di veicolazione dei pasti	Caratteristiche degli automezzi sia di proprietà che di terzi che si prevede di utilizzare (ad esclusione dell'automezzo di riserva richiesto da CSA)	4	D	0,66	0,63	0,95	3,8	0,66	1	4
5.3. Piano dei trasporti dei pasti da consumare nei centri di distribuzione e dei pasti ai domicili	Per ciascun automezzo, il percorso definito e le tempistiche	4	D	0,66	0,66	1	4	0,63	0,95	3,8
5.4. Disinfestazione e derattizzazione	Il piano di disinfestazione e derattizzazione, comprensivo di tutte le informazioni relative alla frequenza degli interventi per ogni sede di produzione e somministrazione	3	D	0,7	0,7	1	3	0,7	1	3
6. INIZIATIVE A SUPPORTO					DUSSMAN			PELLEGRINI		
PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 5 PUNTI										
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO		GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO
6.1. Progetti didattico-educativi da svolgere in ambito scolastico	Iniziative didattico-educative finalizzate a migliorare l'accettabilità del pasto (ed in particolare dei piatti "difficili") e a ridurre gli sprechi in mensa, a promuovere una maggiore sensibilità al tema dei rifiuti e all'acquisizione di sane abitudini alimentari	2	D	0,9	0,9	1	2	0,73	0,81	1,62
6.2. Iniziative per la gestione delle eccedenze e la riduzione dei rifiuti	Destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e azioni per il recupero del cibo/alimenti somministrati e non consumati dagli utenti del servizio con particolare attenzione alle necessità del territorio di Muggiò	2	D	0,7	0,7	1	2	0,7	1	2
6.3. Sistemi di valutazione della qualità percepita	Dovranno essere proposti sistemi di valutazione della qualità percepita attuabili ed innovativi	1	D	0,83	0,8	0,96	0,96	0,83	1	1

[Handwritten signatures and initials]

				DUSSMAN			PELLEGRINI			
7. RISORSE UMANE				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 23 PUNTI						
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	
7.1. Organico direttivo previsto	Direttore del servizio	2	D	0,9	0,73	0,81	1,62	0,9	1	2
	Dietista, impiegato	1	D	0,9	0,76	0,84	0,84	0,9	1	1
7.2. Organico responsabile previsto presso le cucine	Capo cuoco centro cottura	2	D	0,83	0,3	0,36	0,72	0,83	1	2
	Cuoco cucina asilo nido	1	D	0,7	0,7	1	1	0,7	1	1
7.3. Organizzazione del personale presso le cucine	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale presente in ciascuna sede di produzione pasti (cuochi, aiuto cuochi, addetti mensa, autisti)	6	D	0,83	0,73	0,87	5,22	0,83	1	6
7.4. Organizzazione del personale dedicato alla veicolazione dei pasti ai centri di consumo ed ai domicili	Descrizione dell'organizzazione degli autisti previsti per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica e sociale	2	D	0,8	0,8	1	2	0,8	1	2
7.5. Organizzazione del personale presso le sedi di consumo pasti	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale addetto alla distribuzione dei pasti (addetti mensa) per ciascuna sede	6	D	0,86	0,5	0,58	3,48	0,86	1	6
7.6. Sistemi di riduzione del turn over	Sistemi adottati per garantire il minimo turn over del personale assunto.	2	D	0,8	0,8	1	2	0,5	0,62	1,24
7.7. Gestione dell'emergenza risorse umane	Descrizione delle modalità di gestione delle emergenze legate al personale di produzione e distribuzione	1	D	0,7	0,7	1	1	0,7	1	1
8. OFFERTE MIGLIORATIVE				PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 3 PUNTI						
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	GIUDIZIO NON RIPARAMETRATO	GIUDIZIO RIPARAMETRATO*	PUNTEGGIO	
8.1. Proposte di miglioramento	Indicare proposte innovative ritenute per l'Impresa. d'impatto positivo ai fini dei servizi previsti nel Capitolato d'Appalto	3	D	0,9	0,9	1	3	0,6	0,66	1,98

TOTALE

62,45

66,80

(*) Per ogni criterio soggetto al giudizio discrezionale della commissione, il punteggio è riparametrato, ossia si riporta a 1,0 la media dei coeff.

La Commissione Giudicatrice

Dott.ssa Angela Maria Messina

Angela Maria Messina

Architetto Marcella Marchesotti

Marcella Marchesotti

Ingegnere Mario Maistrello

Mario Maistrello